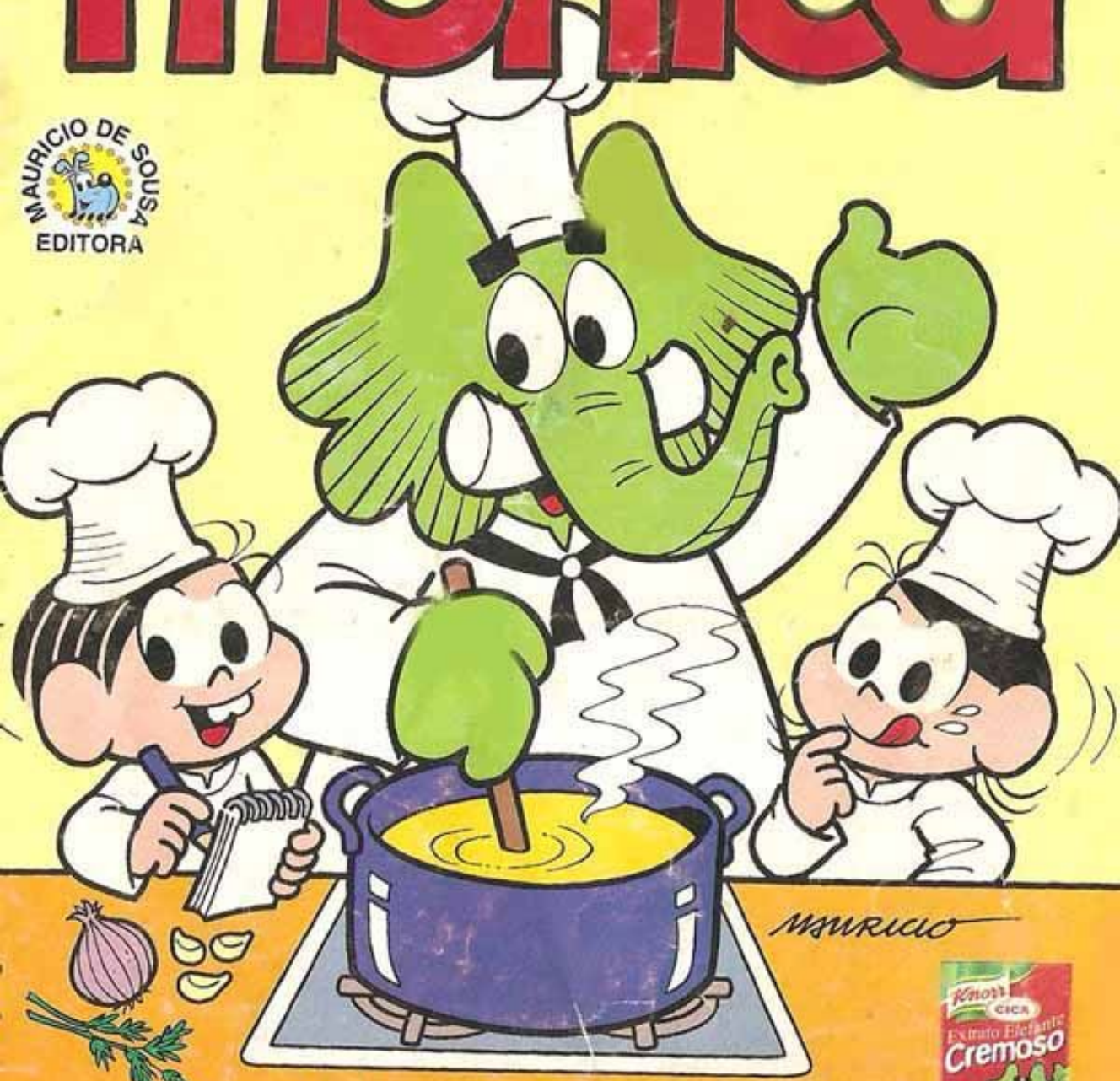
A TURMA DA

Mônica

MAURICIO DE SOUSA EDITORA



NO FOGÃO COM JOTALHÃO

RECEITAS PARA AS MÃES, DIVERSÃO PARA A CRIANCADA

JOGO DOS 7 erros

ENQUANTO O JOTALHÃO, A MAGALI E A MÔNICA PREPARAM MAIS UMA DELICIOSA RECEITA, QUE TAL ACHAR AS SETE DIFERENÇAS ENTRE AS CENAS?

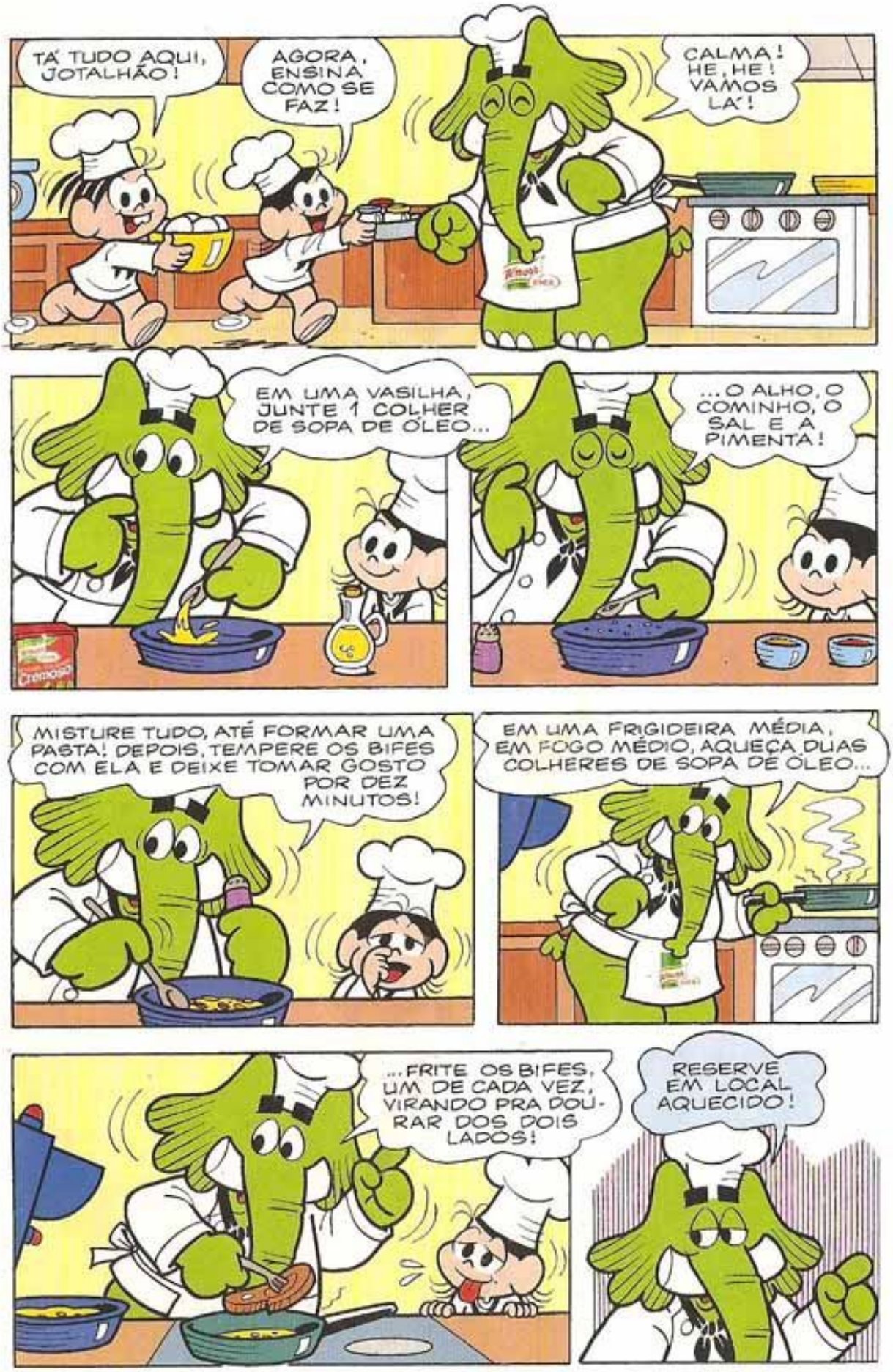
RESP.: 1- MÃO DO JOTALHÃO; 2- BOTÃO DO JOTALHÃO; 3- TIGELA EM FRENTE DA MAGALI; 4- CABELO DA MÔNICA; 5- CHAPÉU DA MÔNICA; 6- POTINHO NA MÃO DA MAGALI; 7- CABO DA COLHER.

NO FOGÃO COM JOTALHÃO
RECEITAS PARA AS MÃES, DIVERSÃO PARA A CRIANÇADA!
OLÁ, PESSOAL!!
1
Knorr
CICA
HOJE, VOU ENSINAR RECEITAS MARAVILHOSAS PARA VOCÊS...
RECEITAS?!
CLARO QUE NÃO VOU ESTAR SOZINHO! TENHO MINHAS AJUDANTES! HE, HE!
CLAP CLAP CLAP

Ô MAGALI! QUE VERGONHA! PODIA DEIXAR ELE APRESENTAR A GENTE PRIMEIRO...
QUE APRESENTAÇÃO O QUÊ, MINHA FILHA! TODO MUNDO JÁ CONHECE A GENTE!
JÁ ESTAMOS NO AR, DENISE!!
É MAGALI!!
TAP
CAHAM!
Knorr
CICA
NOSSO PROGRAMA É UM PATROCÍNIO DO EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO!
ELE É MAIS CREMOSO, ENVOLVE OS ALIMENTOS E DÁ MAIS COR E VIDA À COMIDA...
HEIN?!
UÉ! CADÊ A CAIXINHA?!
MAGALI!

INGREDIENTES:

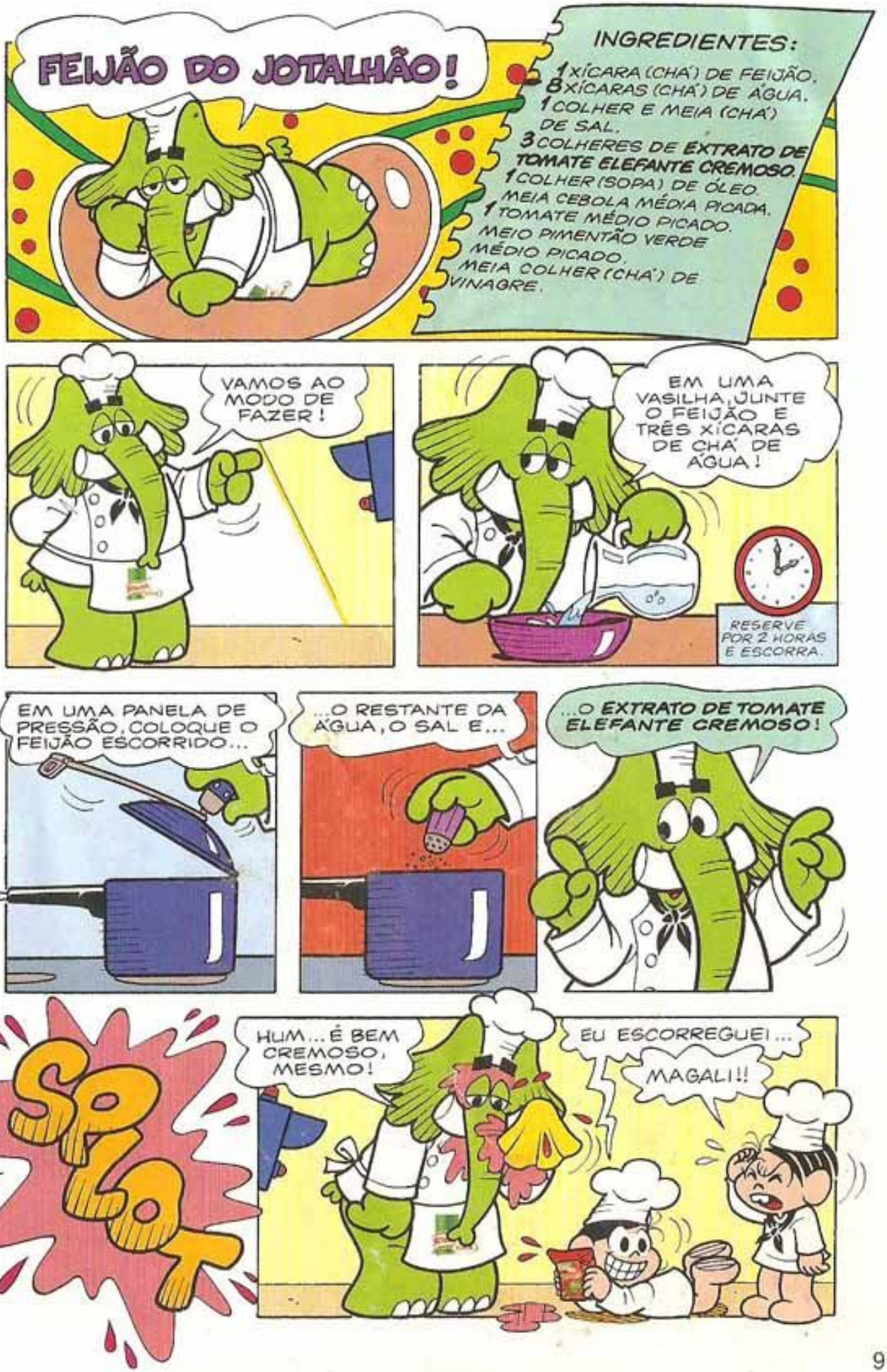
- **4** COLHERES (SOPA) DE ÓLEO.
- **2** DENTES DE ALHO ESPREMIDOS.
- **1** COLHER (CHÁ) DE COMINHO.
- **1** COLHER (CHÁ) DE SAL.
- PIMENTA DO REINO A GOSTO.
- MEIO QUILO DE ALCATRA EM BIFES.
- **1** CEBOLA FATIADA.
- MEIA XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA.
- **1** XÍCARA (CHÁ) DE **EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO.**


TÁ TUDO AQUI, JOTALHÃO!
AGORA, ENSINA COMO SE FAZ!
CALMA! HE, HE! VAMOS LÁ!
EM UMA VASILHA, JUNTE 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO...
...O ALHO, O COMINHO, O SAL E A PIMENTA!
MISTURE TUDO, ATÉ FORMAR UMA PASTA! DEPOIS, TEMPERE OS BIFES COM ELA E DEIXE TOMAR GOSTO POR DEZ MINUTOS!
EM UMA FRIGIDEIRA MÉDIA, EM FOGO MÉDIO, AQUEÇA DUAS COLHERES DE SOPA DE ÓLEO...
...FRITE OS BIFES, UM DE CADA VEZ, VIRANDO PRA DOURAR DOS DOIS LADOS!
RESERVE EM LOCAL AQUECIDO!

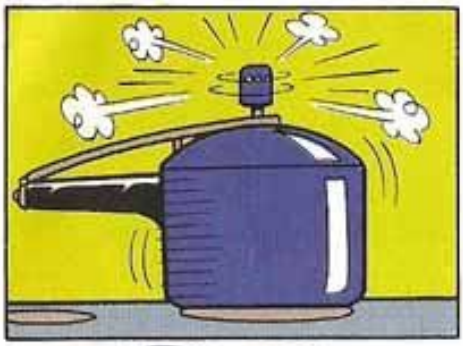
DICAS

VOCÊ PODE SUBSTITUIR A ALCATRA PELO TIPO DE CARNE PARA BIFE DE SUA PREFERÊNCIA! AS CARNES MAIS INDICADAS PARA O PREPARO DE BIFES, ALÉM DA ALCATRA, SÃO FILÉ-MIGNON, COXÃO MOLE E PATINHO.

...E PRONTO! É SÓ SERVIR!
AGORA, DÁ UM CLOSE NO PRATO!
QUE PRATO?
MAGALI?!
QUÊ?!
Knorr
CICA
A DONA DE CASA NEM TEVE TEMPO DE VER O PRATO...
AI! QUE DRAMA!
TÁ AQUI, Ó! É IGUAL A QUALQUER PRATO!
ELE TAVA FALANDO DA COMIDA!
AH! UMA DELÍCIA...
BOM! VOU MOSTRAR OUTRA RECEITA, ENTÃO...


FEIJÃO DO JOTALHÃO!
INGREDIENTES:
1 XÍCARA (CHÁ) DE FEIJÃO.
8 XÍCARAS (CHÁ) DE ÁGUA.
1 COLHER E MEIA (CHÁ) DE SAL.
3 COLHERES DE EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO.
1 COLHER (SOPA) DE ÓLEO.
MEIA CEBOLA MÉDIA PICADA.
1 TOMATE MÉDIO PICADO.
MEIO PIMENTÃO VERDE MÉDIO PICADO.
MEIA COLHER (CHÁ) DE VINAGRE.
VAMOS AO MODO DE FAZER!
EM UMA VASILHA, JUNTE O FEIJÃO E TRÊS XÍCARAS DE CHÁ DE ÁGUA!
RESERVE POR 2 HORAS E ESCORRA.
EM UMA PANELA DE PRESSÃO, COLOQUE O FEIJÃO ESCORRIDO...
...O RESTANTE DA ÁGUA, O SAL E...
...O EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO!
SPLOT
HUM... É BEM CREMOSO, MESMO!
EU ESCORREGUEI...
MAGALI!!

LEVE AO FOGO MÉDIO POR 15 MINUTOS, CONTADOS A PARTIR DO INÍCIO DA PRESSÃO!

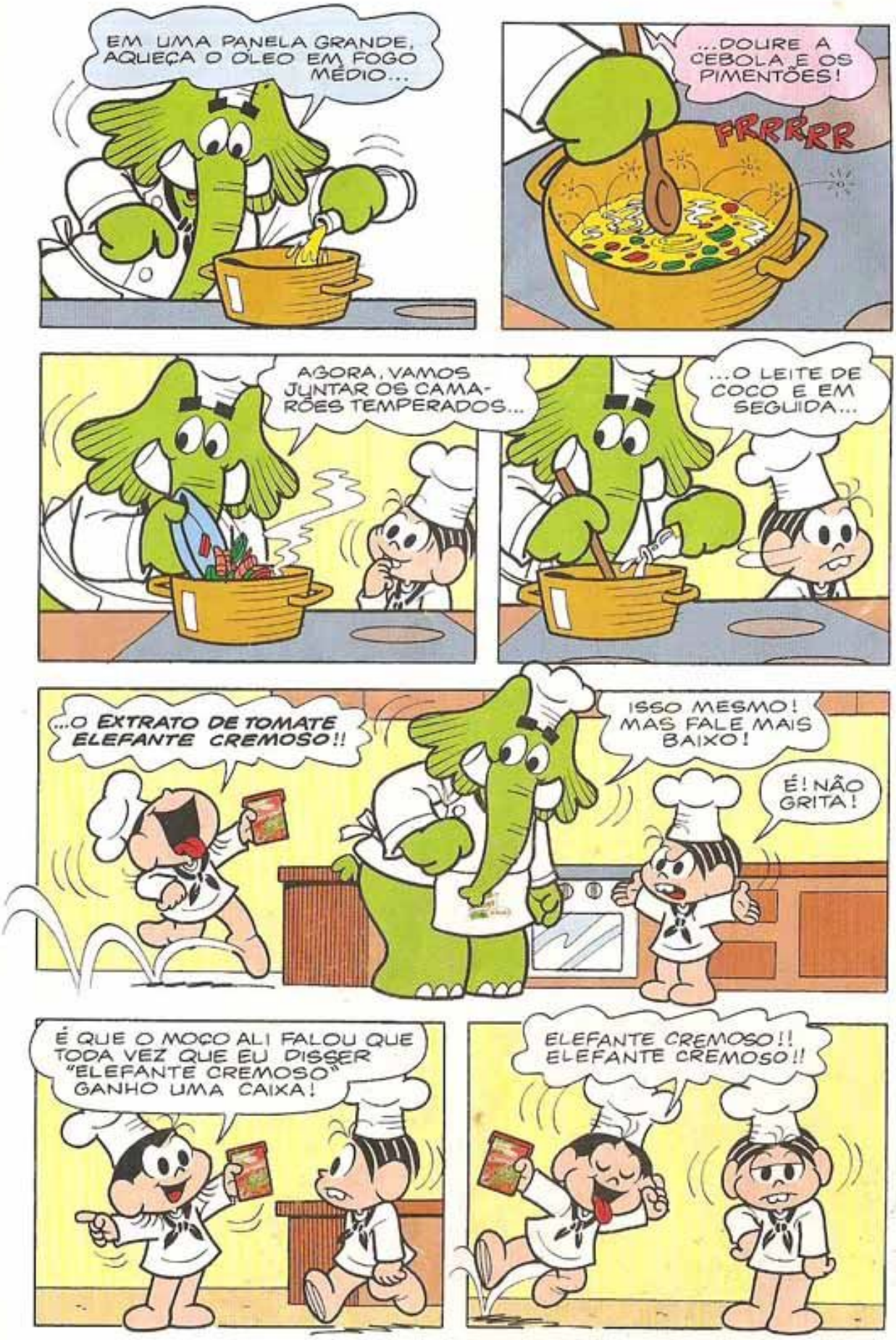


UMA DICA! EXPERIMENTE JUNTAR AO FEIJÃO, ANTES DO COZIMENTO, UMA FOLHA DE LOURO...
E ESTÁ PRONTO O FEIJÃO DO JOTALHÃO!!
ESTAVA...
HEIN?! DE NOVO?!
DELICIOSO, MINHAS AMIGAS!
BUAÁÁÁ!!
CALMA, JOTALHÃO! VAMOS PROCURAR OUTRA RECEITA!
HUM! ESTA AQUI PARECE MARAVILHOSA! MUITO BOM!
O QUE É BOM?
VOCÊ FECHAR A BOCA!
Knorr
CICA

FRIGIDEIRA DE CAMARÃO!!
INGREDIENTES:
1 QUILO DE CAMARÕES MIÚDOS.
1 COLHER (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO.
1 COLHER (SOPA) DE SAL.
3 COLHER (SOPA) DE ÓLEO.
1 CEBOLA GRANDE EM RODELAS.
1 PIMENTÃO VERDE EM RODELAS.
MEIA XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DE COCO.
4 COLHERES (SOPA) DE EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO.
2 COLHERES (SOPA) DE CHEIRO VERDE.
6 CLARAS.
6 GEMAS.
PARA UNTAR: MARGARINA.

COLOQUE OS CAMARÕES NUMA TIGELA GRANDE...
...DEPOIS O SUCO DE LIMÃO...
E O SAL!

DEIXE NO TEMPERO POR 15 MINUTOS...
TUDO ISSO?!
NÃO FAZ DRAMA, MAGALI!


EM UMA PANELA GRANDE, AQUEÇA O ÓLEO EM FOGO MÉDIO...
...DOURE A CEBOLA E OS PIMENTÕES!
FRRRRR
AGORA, VAMOS JUNTAR OS CAMARÕES TEMPERADOS...
...O LEITE DE COCO E EM SEGUIDA...
...O EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO!!
ISSO MESMO! MAS FALE MAIS BAIXO!
É! NÃO GRITA!
É QUE O MOÇO ALI FALOU QUE TODA VEZ QUE EU DISSER "ELEFANTE CREMOSO" GANHO UMA CAIXA!
ELEFANTE CREMOSO!! ELEFANTE CREMOSO!!

E...E...E...
CONTINUANDO...
...DEPOIS DO EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO, COZINHE EM FOGO BAIXO POR 5 MINUTOS OU ATÉ SECAR O LÍQUIDO!
AGORA, RETIRE DO FOGO E MISTURE O CHEIRO VERDE...
...E RESERVE!
NHÉ, NHÉ!
UNTE UM REFRATÁRIO REDONDO MÉDIO COM MARGARINA!
VAMOS PRÉ-AQUECER O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (180°C)!
BATA AS CLARAS ATÉ O PONTO DE NEVE...
O QUE É ISSO?!
MEUS DEDINHOS ESQUIANDO NAS CLARAS EM NEVE!

AGORA, JUNTE AS GEMAS UMA A UMA...
...SEM PARAR DE BATER...
...ATÉ FORMAR UMA ESPUMA FOFA E CLARA!
MISTURE METADE DESSA ESPUMA AO REFOGADO DE CAMARÕES...
...E COLOQUE NO REFRATÁRIO UNTADO!
AGORA, É SÓ COBRIR COM O RESTANTE DA ESPUMA E LEVAR AO FORNO POR 20 MINUTOS...
...OU ATÉ DOURAR A SUPERFÍCIE!
PRONTINHO! FICOU DE DAR ÁGUA NA BOCA, NÉ?
ÉÉÉÉ...
MAGALI...

CAMARÕES!!
QUE COISA!! SOSSEGA!!
E VAMOS À NOSSA ÚLTIMA RECEITA!
1

AAAII!!
O QUE FOI, MÔNICA?
ELA MORDEU O MEU DEDO!

ACHEI QUE ELE ERA UM CAMARÃO... NHAM!
NÃO ME DIGA! ELA COMEU TUDO, NÉ?
VAMOS À RECEITA?
CICA

MACARRÃO DE TODO DIA!
INGREDIENTES:
3 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA.
MEIA CEBOLA PEQUENA PICADA.
1 DENTE PEQUENO DE ALHO PICADO.
2 COLHERES (SOPA) DE PIMENTÃO VERDE PICADO.
3 COLHERES (SOPA) DE EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO.
1 PACOTE DE MACARRÃO ESPAGUETE COZIDO (500 GRAMAS).

EM UMA PANELA GRANDE, AQUEÇA A MARGARINA...
...E REFOGUE LIGEIRAMENTE A CEBOLA, O ALHO E O PIMENTÃO!
ACRESCENTE O EXTRATO DE TOMATE...
"ELEFANTE CREMOSO"!!
OBRIGADA!
E AQUEÇA POR ALGUNS MINUTOS!
JUNTE O ESPAGUETE COZIDO...
...E MISTURE BEM PRA ENVOLVER A MASSA COM O MOLHO...
"ELEFANTE"!!
Knorr
CICA

Revista Criada e Produzida nos Estúdios Mauricio de Sousa - Departamento de Projetos Especiais
Rua do Curtume, 745 - Bloco F - Tel.: (0xx11) 3613-5000 - Fax.: (0xx11) 3611-2004
CEP 05065-001 - Lapa - São Paulo - SP - Brasil http://www.monica.com.br

PASSATEMPO

ENCONTRE NO DIAGRAMA ABAIXO OS INGREDIENTES QUE JUNTO COM O **EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO** SÃO NECESSÁRIOS PARA O PREPARO DA RECEITA "MACARRÃO DE TODO DIA"!

A	D	F	H	R	M	O	R	T	U	V	X	Ç	N	L	J	B
	I	M	A	R	G	A	R	I	N	A	B	E	H	M	G	D
P	S	M	T	C	F	J	L	P	Q	A	X	O	M	A	L	R
I	N	Q	L	B	C	F	H	J	L	N	M	R	I	C	G	E
D	O	R	T	U	X	T	A	B	Z	P	C	U	S	A	M	P
E	C	E	B	O	L	A	G	I	J	I	R	L	A	R	F	D
M	O	Ç	S	U	V	Z	B	L	A	M	X	T	R	R	P	N
D	F	H	J	R	L	M	N	O	P	E	Ç	R	I	Ã	G	E
E	T	U	V	X	A	L	H	O	T	N	Z	B	A	O	C	M
B	R	Q	P	O	N	M	L	R	J	T	I	H	G	F	E	D
A	S	T	U	V	M	G	F	E	D	Ã	C	B	A	Z	T	X
	U	U	T	S	R	Ç	P	O	N	O	M	L	R	J	I	H
M	Ã	R	J	I	H	Q	E	F	D	C	B	A	Z	T	X	M
C	B	A	Z	T	X	M	V	G	U	T	S	R	Ç	P	O	N
C	Q	Z	P	O	N	M	L	R	J	I	H	G	F	E	D	E

RESP: NOR: MARGARINA CEBOLA ALHO; VERT: PIMENTÃO, MACARRÃO

TROQUE OS SÍMBOLOS PELAS LETRAS CORRESPONDENTES E DESCUBRA UM PRODUTO INDISPENSÁVEL NAS RECEITAS!

=E	=R	=A	=F	
=T	=M	=O	=N	=S
=X	=L	=D	=C	

E R T R A T O D E

T O M A T E

E L E F A N T E

C R E M O S O

RESP: EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE CREMOSO

Knorr
CICA
Extrato Elefante
Cremoso
Knorr
CICA
É incrível o que
você pode fazer
com Knorr.